

Commande à passer



- avant le 20/12 pour Noël
- avant le 27/12 pour Nouvel an.

Le **TRAITEUR**
Mirabilis

Les Menus

Menu Sensation

Pressé de veau, ris de veau et foie gras
ou
Paupiette de Saint-Jacques
et langoustines, sauce armoricaine
et son feuilleté

Filet de Turbot aux écrevisses, coquillages,
fumet safrané, risotto aux légumes
ou
Suprême de chapon aux marrons et
morilles, crumble de légumes d'hiver

Bûche au choix

30,50 €

Menu Gourmet

Croustillant d'escargots, grenouilles,
et Morteau, crème persillée
ou
Médailon de sandre et saumon
aux herbes et crevettes

Filet de canard à l'orange, fondant
parmentier aux champignons et potiron
ou
Pavé de Saint-Pierre farci aux coquillages,
feuilleté de légumes

Bûche au choix

25,50 €

Commande à venir chercher

(à préciser lors de votre commande)

le Bistrot d'Hugo

LE BISTRO D'HUGO

1026, avenue de Chalon
39570 COURLANS
Tél. : 03 84 47 71 47
contact@lebistrodhugo.com

Les entrées froides

- Terrine de veau et ris de veau – 6,20 € les 100 g
Médailon de sandre aux langoustines – 7,20 € les 100 g
Pressé de rouget provençal à l'encre de seiche – 6,00 € les 100 g
Saumon fumé Maison au bois de Hêtre – 4,50 € les 100 g

Les entrées chaudes

- Tourte de canard aux cèpes et morilles – 12 €
Croûte aux morilles et Vin Jaune – 15 €
Bouchée à la Reine (champignons, quenelles volaille, ris de veau, volaille, Morteau) – 10,50 €
Paupiette de Saint-Jacques et langoustines, sauce armoricaine – 11,50 €
Croustillant de grenouilles et escargots, crème persillée – 9,60 €

Les viandes et volailles

- Filet de canard à l'orange infusé au poivre de Timut – 14,00 €
Suprême de volaille aux morilles et Vin Jaune – 16,50 €
Paleron de veau et ris de veau, cèpes et paprika fumé – 13,50 €
Filet de chapon aux marrons sauce poivrade – 14,00 €

Les poissons

- Pavé de sandre aux morilles et Vin Jaune – 16,00 €
Croustillant de Saint-Pierre farci, crème de saumon fumé – 12,00 €
Tourte de lotte aux écrevisses, légumes et safran – 13,00 €

Les légumes

- Risotto à l'huile de truffes, artichaut et champignons – 4,20 €
Feuilleté de légumes persillés – 3,50 €
Gratin dauphinois au Comté – 2,60 €
Fondant parmentier, concassé de marrons, champignons et potiron – 3,20 €
Crumble de légumes d'hiver – 3,30 €

Les desserts maison

- Bûche moka classique – 3.90 €
Bûche chocolat, pomme, caramel – 3.90 €
Bûche pistache et fruits rouges – 3.90 €
Entremet passion et banane – 3.90 €

La Carte



Cuisine
« maison »

Mode de commande :



Mail



FB



Tél

Horaires :

Le 24/12 et le 31/12
entre 09h00 et 13h00

- ✓ Tickets restaurant acceptés
- ✓ Chèques vacances acceptés